

„Obłędna herbatka u Kapelusznika”

Regulamin konkursu kulinarnego na nadzwyczajnie fantastyczny deser z wykorzystaniem warzyw

- 1) Termin: 19.09.2015 r., godz.17:00
- 2) Miejsce: Suwalski Ośrodek Kultury, ul. Papieża Jana Pawła II 5, hol na I piętrze
- 3) Organizator: Biblioteka Publiczna im. Marii Konopnickiej w Suwałkach
Szczegółowych informacji udzielają: Małgorzata Czerucka, Jolanta Gąglewska
tel. (87) 565 62 46, e-mail: metodyka@bpsuwalki.pl
- 4) Uczestnicy: W konkursie mogą wziąć udział osoby, które uwielbiają eksperymentować w kuchni, niezależnie od wieku i płci.
- 5) Warunki uczestnictwa: Zainteresowani udziałem w konkursie zobowiązani są do dokonania zgłoszenia. Zgłoszenia należy przesłać mailem w **terminie do 18.09.2015 r.** do godz. 15:00 na adres e-mail: **metodyka@bpsuwalki.pl**. O uczestnictwie w konkursie decyduje data zgłoszenia.
Ilość uczestników konkursu jest limitowana i określana kolejnością zgłoszeń. Organizator zastrzega sobie prawo do rozszerzenia limitu ekip w przypadku wpłynięcia większej liczby zgłoszeń.
- 6) Zasady przeprowadzenia konkursu: Zadaniem uczestników jest zaprezentowanie samodzielnie wykonanego całkowicie nadzwyczajnego, oryginalnego deseru z użyciem warzyw, który na myśl przywodzi smakołyki opisywane w literaturze fantastycznej, bajkach, legendach. Prace konkursowe powinny być atrakcyjne i niepowtarzalne zarówno w formie, jak i w smaku. Prezentacja i degustacja deserów (także przez zgromadzoną publiczność) odbędzie się 19.09.2015 r. o godz. 17:00 w Suwalskim Ośrodku Kultury, hol na I piętrze (wszyscy uczestnicy powinni dostarczyć tam swoje prace do godziny 16.30).
- 7) Zasady organizacyjne:
 - Organizator nie pokrywa kosztów podróży uczestników konkursu.
 - Drobny sprzęt kuchenny oraz zastawę do prezentowania potraw uczestnik zapewnia we własnym zakresie. Uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie produkty niezbędne do przygotowania potraw. Uczestnicy, jeśli zechcą, mogą wystąpić w strojach fantastycznych lub w tradycyjnych strojach kucharskich.
 - Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do wykorzystywania produktów kulinarnych prezentowanych w trakcie konkursu (zdjęcia, filmy, receptura i sposób przygotowania) w przedsięwzięciach promocyjnych (np. publikacje prasowe i wydawnicze, Internet itp.).
 - Potrawy konkursowe będą oceniane przez trzyosobowe jury. Każdy członek jury może przyznać maksymalnie 30 punktów.
 - Kryteria oceny:

- ciekawy wygląd i aranżacja – 10 pkt.
- ogólne wrażenie smakowe – 10 pkt
- inspiracja i interpretacja – opowieść kuchmistrza – 10 pkt

W konkursie przewidziane są atrakcyjne nagrody dla laureatów pierwszych trzech miejsc.

Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają upominki za udział w konkursie ufundowane przez organizatorów. Lista laureatów zostanie zamieszczona na stronie internetowej: www.bpsuwalki.pl oraz www.soksuwalki.eu.